



Tareq Taylor
Huhn & Hähnchen
Vielseitig und weltweit geliebt

»Huhn & Hähnchen« ist eine Liebeserklärung an das Gericht Huhn und zugleich eine kulinarische Entdeckungsreise rund um die Welt. Das ansprechend fotografierte und schön gestaltete Buch enthält eine Fülle an kreativen Rezepten für jeden Anlass – das schnelle Alltagsgericht, einen entspannten Grillabend oder ein Festmahl für Familie und Freunde. Die Zubereitung echter internationaler Klassiker wie Backhendl, japanisches Udon oder kreolisches Kokoshuhn gehören zu diesem Buch genauso wie raffiniertere Zubereitungs- und Garmethoden. Auch in die Geheimnisse des Tranchierens, der richtigen Aufbewahrung oder die perfekte Zubereitung mit passenden Nüssen, Früchten, Gewürzen und Marinaden wird der Leser eingeweiht.

Eine ausführliche Warenkunde ist dabei und macht jeden Hobbykoch zum Geflügelexperten – denn es sind nicht allein die Ingredienzien die zählen, sondern die Grundzubereitung!

Tareq Taylor ist einer der beliebtesten Köche Schwedens. Spätestens durch die TV-Kochshow »Tareq Taylor: Skandinavisch Kochen« (RTL Living) ist er auch einem internationalen Publikum bekannt. Als Sohn einer englisch-schwedischen Mutter und eines palästinischen Vaters kam er schon früh mit verschiedenen Kochstilen in Berührung. In seinem Restaurant und Kochstudio *Kockeriet* und dem *Slottsträdgårds* Café in Malmö achtet er auf die Verwendung regionaler Produkte sowie saisonaler Gemüse und Kräuter, die oftmals direkt aus dem Garten hinter dem Café stammen.

Tareq Taylor
Huhn & Hähnchen
Vielseitig und weltweit geliebt

Fotografien von Marcus Lawett
Übersetzt von Inga Nevermann-Ballandis

19,5 x 26 cm | 208 Seiten | ca. 147 Abbildungen
Hardcover
ca. € 32,- [D] | ca. € 32,90 [A]
ISBN 978-3-944874-84-5

September 2018